



Restaurant „Silberdistel“

Suppen nach Oma´s Rezept

Flädlesuppe - der beliebte Schwabenklassiker <small>A, w B C E H</small>	3,80 €
Hausgemachte Maultaschensuppe <small>A, w B C E H</small>	4,00 €

Klassiker und „Schwäbische Spezialitäten“

(Auch ohne kleinen Beilagensalat dann abzüglich	1,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ garniert mit Zitrone, dazu hausgemachte Spätzle, Bratensoße und kleiner Beilagensalat <small>A w d, C B F G E</small>	12,90 €
Paniertes Schweineschnitzel „Laune des Chefs“ mit hausgemachter Paprikasoße dazu Steakhouse Pommes und kleiner Beilagensalat <small>E F A w d, C, B F G 12</small>	13,20 €
Jägerschnitzel in Pilzrahmsöbtle dazu leckere hausgemachte Spätzle und kleiner Beilagensalat <small>A w d, B F E</small>	13,20 €
Schnitzel „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken dazu Steakhouse Pommes und kleiner Beilagensalat <small>B F E</small>	13,20 €
„Cordon Bleu“ gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken dazu Steakhouse Pommes und kleiner Beilagensalat <small>E A w d, C B F G</small>	13,90 €
Schweinenackenbraten frisch aus dem Metzgerofen, dazu hausgemachter Semmelknödel mit frischer Petersilie und Röstzwiebel und kleiner Beilagensalat <small>A w d, B C F E</small>	11,20 €

Saffiger Zwiebelrostbraten vom jungen argentinischen Rind

mit Schmelzwiebelchen, selbstgemachte Spätzle, Rotweinsöble
dazu kleiner Beilagensalat

Awd, B C E F

18,90 €

Hausgemachte „gschmälzte Maultaschen „

mit geschmälzten Zwiebelchen, Bratensoße
und hausgemachter Kartoffelsalat

Awd, B C E F M

10,20 €

Gebratener hausgemachter Fleischkäse

dazu Spiegelei, geschmälzte Zwiebelchen und
hausgemachter Kartoffelsalat

B E F Awgr

8,70 €

Für unsere Vegetarische Liebhaber

Hausgemachte „Kässpätzle“

mit gedünsteten Zwiebelchen und einem kleinen
gemischtem Salat

Awd, B C F

8,90 €

„Rahmschwammerl“

drei hausgemachte Semmelknödel mit frischer Petersilie und Röstzwiebeln
dazu zartes Rahmsöble mit frischen Pilzen

Awd, B C E F

9,90 €

Schwäbisches Vesper (ab 17.00 Uhr)

Dazu reichen wir Bauernbrot von der heimischen Bäckerei

Awgr

Beim „Gedeck“ ist ein kleines „Bierchen“ 0,3 l dabei!

Schweizer Wurstsalat

hausgemachter Fleischkäse, Emmentaler Käse 7,30 €

E F B C 1 5 8 12

Gedeck 9,00 €

Schwäbischer Wurstsalat

hausgemachter Fleischkäse, Schwarzwurst 7,30 €

E F B 1 5 8 12

Gedeck 9,00 €

Wurstsalat a´la Chef

hausgemachter Fleischkäse, Schwarzwurst,
Emmentaler Käse und kräftiger Limburger 7,80 €

E F B C 1 5 8 12

Gedeck 9,50 €

Hähnchenbrust Salat

lauwarme gebratene Hähnchen- oder Putenbruststreifen, frischer Blatt- und Rohkostsalat und Walnüsse,

Awgrlw EFG

9,00 €

„Schwaben“ Salat

frischer Blatt- und Rohkostsalat, selbstgemachter Kartoffelsalat dazu lauwarmer hausgemachte Maultaschengarnitur und geröstete Zwiebelchen

EFB

9,90 €

„Silberdistel Vesper“

zartes Rauchfleisch aus „Jörg´s Räucherammer“, Hausgemachte Schinken- und Bauernwurst, Käse Gewürzgürkle` und Butter

E F B C 1 5 8 1 2

8,80 €

Gemischtes Beilagensalätte

E F B 1 5 8 1 2

3,50 €

Käsbrot

mit Butter und garniert mit Zwiebelchen und Paprika

Awrg B C F

4,30 €

Rauchfleischbrot

mit Butter und zartem Rauchfleisch aus „Jörg`s Räucherammer“ garniert mit Gürkchen

Awrg B C F so2

4,90 €

Paar Saitenwürstchen

dazu Senf

Awrg B C F 1 1 2

4,50 €

Currywurst a´la Chef

mit hausgemachter Paprikasoße und Steakhouse Pommes

Awd EF 1 2

8,50 €

Kinder, Kinder Kinder

Paniertes Schweineschnitzelchen

dazu Steakhouse Pommes mit Ketchup/Majo

A B C G M 1 2

5,50 €

Hähnchennuggets

mit Steakhouse Pommes und Majo/Ketchup

A B C E 1 2

5,90 €

Hausgemachtes „Maultäschle“

mit hausgemachter Bratensoße und selbstgemachtem Kartoffelsalat

Aw B C E F M

3,70 €

Selbstgemachte Spätzle

mit hausgemachter Bratensoße

Awd B C E F

3,50 €

Steakhouse Pommes, rot/weiß 2,50 €

12

„Räuberteller“

bestelle dir einen leeren Teller und „räubere“ bei deinem
Nebensitzer

0,00 €

Dessert... man gönnt sich ja sonst nichts....

Solo-Kugel ... Eis 1,40 €

... stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen aus den Sorten:

C Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl

Creme´ Vanille

Schokolade

Erdbeer

Walnuss

Alle Milcheis-Sorten und Waffelröllchen können Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten.
Waffelröllchen A B C I

mit frischer Schlagsahne 0,90 €

C

Portion Schokosoße 0,50 €

kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten

mit einem Schuss Eierlikör 1,40 €

B C

Eiskaffee

Vanilleeis, gekühlter Kaffee, Sahne,

Raspel-Schoko und Schokosoße

4,90 €

2 C I - kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalte

Eisschokolade

Vanille- und Schokoladeneis, Trinkschokolade, Sahne
und Schokosoße

4,90 €

C I - kann Spuren von Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten

Kuchenauswahl - (Sa u. So und Ferien)

Produktbeschreibungen im Hause, bitte fragen Sie unser Service-Personal

3,00 €

Hausgemachte Dosenwurst a´ 300 gr.

Schinkenwurst 3,50 €

1 5 8 12

Grobe Bauernwurst 3,50 €

1 5 8 12

Lyoner 3,50 €

1 5 8 12

Hausgemachte „Bratensoße“ 3,50 €

Awd, E F 12



Sehr gerne bieten wir Ihnen auch unseren „Partyservice“ an.

Sprechen Sie uns gerne darauf an!

Öffnungszeiten außerhalb der Schulferien „Baden-Württemberg“:

Montag, Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Donnerstag, Freitag und Samstag von 16:30 Uhr bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet.

Sonntag und Feiertag von 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet.

Küche: **Donnerstag, Freitag und Samstag**

von 16:30 Uhr bis 21.00 Uhr

Küche: **Sonntag und Feiertag**

von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr **und** von 16:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Reservierungen bitte unter ☎ 07333 9536560

Ihre Familie Claß und Familie Radusch mit Team



Restaurant „Silberdistel“

Getränke

**Unsere Biere kommen alle von der
„Brauerei Gold Ochsen“ Ulm**

<u>Alkoholische Getränke</u>	0,3 l	0,5 l
Original vom Fass	1,90 €	2,90 €
Kellerbier „naturtrüb“		3,00 €
Kristallweizen vom Fass	2,20 €	3,00 €
Hefeweizen vom Fass	2,20 €	3,00 €
Ruß/süß	2,10 €	2,90 €
Ruß/sauer	2,10 €	2,90 €
Cola Weizen		2,90 €
Cola Bier		2,90 €
Radler/süß	1,90 €	2,80 €
Radler/sauer	1,90 €	2,80 €
<u>Alkoholfreies Bier (0,5 l Flasche)</u>		
Hefeweizen		3,00 €
Gold Ochsen		3,00 €

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l	0,25 l
Afri Cola	1,80 €	2,60 €	
Mix Orange	1,80 €	2,60 €	
Bluna Orange	1,80 €	2,60 €	
Bluna Zitrone	1,80 €	2,60 €	
Tafelwasser Spritzig	1,30 €	1,90 €	
Teinacher Mineralwasser Medium			1,50 €

Burkhardt Säfte

	0,3 l	0,5 l
Orangensaft Nektar	2,60 €	3,80 €
Johannesbeer Nektar	2,60 €	3,80 €
Apfelsaft	2,60 €	3,80 €
Marakuja Nektar	2,60 €	3,80 €
Saftschorle	1,90 €	2,80 €

Warme Getränke

Cafe`Creme schwarz	1,60 €
Cappucino original	2,10 €
Cappucino mit Schuß Schoko	2,10 €
Latte Macchiato	2,10 €
Cafe`au lait (Milchkaffee)	2,10 €
Espresso	1,40 €
Espresso doppio	2,20 €
Tasse Tee (Sorten bitte beim Service erfragen)	1,60 €
Heiße Schokolade	1,40 €
Heiße Schokolade mit frischer Sahne	1,70 €

Weine **0,2 l**

Rot

Trollinger Württemberger 3,80 €

Weiß

Müller Thurgau 3,80 €

Rosewein 3,80 €

Weinschorle **0,25 l**

Rot/sauer 3,00 €

Weiß/sauer 3,00 €

Rot/süß 3,00 €

Rot/sauer 3,00 €

Sekt **0,1 l**

Prosecco 2,00 €

Schnaps **2 cl**

***Gebrannt von der regionalen Brennerei „AlbSteiger“,
M. Ziegel, 73066 Sparwiesen**

Willi* 1,90 €

Obstler* 1,90 €

Kirschwasser* 1,90 €

Ramazotti 2,20 €

Jägermeister 2,20 €

Longdrinks

4 cl

Bacardi/Cola	3,60 €
Barcardi/Orange	3,60 €
Asbach/Cola	3,60 €
Jacky/Cola	4,00 €
Wodka/Orange	3,60 €
Wodka/Cola	3,60 €
Ramazotti/Eis/Zitrone	3,60 €
Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup mit frischem Minzeblättchen und Eiswürfel)	3,90 €

(Zusatzstoffliste für Getränke wird noch zugefügt)



Übersicht der Allergen-Symbolik



A) Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen, **w** (wie Dinkel, **d** und Khorasan-Weizen, **k**), Roggen, **r**, Gerste, **g**, Hafer, **h** und
Erzeugnisse daraus



B) Eier und Erzeugnisse daraus



C) Milch und Erzeugnisse daraus



D) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus



E) Sellerie und Erzeugnisse daraus



F) Senf und Erzeugnisse daraus



G) Sesam und Erzeugnisse daraus



H) Soja und Erzeugnisse daraus



I) Schalenfrüchte
namentlich Mandeln**m**, Haselnüsse**h**, Walnüsse**w**, Cashewnüsse**c**, Pekannüsse**p**, Paranüsse**p1**,
Pistazien**p2**, Macadamianüsse**m1** und Erzeugnisse daraus



J) Fische und Erzeugnisse daraus



K) Krebstiere und Erzeugnisse daraus



L) Weichtiere und Erzeugnisse daraus



L) Lupinen und Erzeugnisse daraus



Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr N)

Übersicht der deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe

Nr.	1	mit Konservierungsstoff
Nr.	2	mit Farbstoff
Nr.	3	mit Antioxidationsmittel
Nr.	4	mit Süßungsmittel Saccharin
Nr.	5	mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr.	6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr.	7	mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr.	8	mit Phosphat
Nr.	9	geschwefelt
Nr.	10	Chinin haltig
Nr.	11	koffeinhaltig
Nr.	12	mit Geschmacksverstärker
Nr.	13	geschwärzt
Nr.	14	gewachst



Sehr verehrte Gäste

Wir begrüßen Sie recht Herzlich im

“Restaurant Silberdistel”

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen

Aufenthalt. Wir bemühen uns um Ihr

Wohlergehen mit **“Schwäbischer, ehrlicher, traditioneller Deutschen Küche”**,

Wir sind auch bei einem Sonderwunsch immer gerne aufgeschlossen.

Steht bei Ihnen eine Feier vor der Haustür -

Dann sind wir Ihr richtiger Ansprechpartner

für Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Kommunion,

Firmenfeiern, Partyservice usw...

Ihre Familie Carsten Claß
und Familie Radusch mit dem gesamten Serviceteam